

# Terrace Bar

## Non-Alcohol Cocktails

### Signature Mocktail

シグネチャー モクテル

IRIS

アイリス  
¥1,800

*Home-made Lavender & Spice Syrup, Fresh Ginger, Lime Juice, Egg White Powder,  
Fever-Tree Elderflower Tonic Water*  
自家製ラベンダー&スパイスシロップ、生姜、ライムジュース、卵白パウダー  
フィーバーツリー エルダーフラワートニックウォーター

Iris is one of the signature flowers to bloom early summer.  
By combining lavender and elderflower, we add the clear impression of its beauty.  
Long-lasting aroma will bring you tender happiness.

春から初夏にかけて花を咲かせる「アイリス」。  
その華やかなアロマをラベンダーやエルダーフラワー、スパイスを使って開花させます。  
グラスから溢れ出るいくつもの優しい香りは長い余韻となり、皆さまに幸福をもたらすでしょう。

# Terrace Bar

## Non-Alcohol Cocktails

### Grass Spread

グラス スプレッド

¥1,100

*Cucumber Juice, Green Apple Syrup, Green Tea, Almond Syrup, Lime Juice, Shiso, Egg White Powder*

キュウリジュース、青りんごシロップ、グリーンティー、アーモンドシロップ、ライムジュース、紫蘇、卵白パウダー

Carefully collected “*Something Green*” to produce the flavor of refreshment.

Comfortable breeze will embrace you.

If you haven't decided what to dine, we would suggest caprese or salmon fume to enjoy it even more.

爽やかな新緑を感じるイメージをカクテルで表現。

「緑色」の素材でまとめ、心地良いそよ風を浴びた感覚が心身ともにリフレッシュさせてくれます。

カプレーゼやサーモンフュメなどの前菜とともに楽しみください。

### Beurre de Latté

ブルド ラッテ

¥1,300

*Espresso, Home-made Cacao Syrup, Plum Syrup, Fever-Tree Premium Tonic Water, Brown Butter, Chocolate*

エスプレッソ、自家製カカオシロップ、梅シロップ、フィーバーツリー プレミアムトニックウォーター、焦がしバター、チョコレート

Café Latte based, yet, this is something new.

Home-made cacao syrup successfully brings out the sourness of espresso.

Bitter tonic water and rich frozen brown butter help the well-known café latte highlight its secret taste.

親しみある「カフェ・ラッテ」を再構築。

カカオにオレンジやルイボスティーを加えた自家製シロップがエスプレッソ本来の酸味を引き出します。

トニックウォーターのバランスの取れたビターテイストとフローズン焦がしバター由来のコクが

全く新しいカフェ・ラッテを生み出しました。

表記料金には税金とサービス料が含まれております。

All prices are inclusive of applicable tax and service charge.

# Terrace Bar

## Non-Alcohol Cocktails

### Orchid Blossom

オーキッド ブロッサム

¥1,300

*Earl Grey, Okinawa Citrus, Orchid Flower, Lemon, Elderflower Tonic Water*  
アールグレイ、シークワサー、オーキッドフラワー、レモン、エルダーフラワートニックウォーター

Pleasant aromas of citrus from Okinawa, bergamot from Earl Grey and gorgeous sweetness of orchid create beautiful layers of both flavors and colors.

シークワサーとアールグレイ由来のベルガモットの心地よい柑橘香、オーキッドと桜を合わせた華やかな甘みをエルダーフラワー トニックウォーターがグラスいっぱいに関りを広げます。美しい層に彩られたグラスのアロマをお楽しみ下さい。

### Madam Rose

マダム ローズ

¥1,300

*Ruby Chocolate, Roasted Japanese Tea, Home-made Oolong Tea Syrup, Lime Juice*  
ルビーチョコレート、ほうじ茶、自家製ウーロン茶シロップ、ライムジュース

Roasted Japanese tea based martini style cocktail, combined rich acidity and bitterness of rare ruby chocolate with Chinese tea syrup and cinnamon flavored English tea. Unique and smoky lasting flavor of “Chinoiserie” taste is something you have never experienced.

希少なルビーチョコレートがもつ豊かな酸味と苦みに、ほうじ茶をベースにシナモン香る紅茶とスモーキーな香りの中国茶を合わせた奥深いシロップを合わせた、長く続く余韻をお楽しみ頂けるマティーニスタイルのカクテル。

# Terrace Bar

## Non-Alcohol Cocktails

### Honey Colada

ハニー コラーダ

¥1,500

*Fresh Pineapple, Passion Fruit Syrup, Coconuts Syrup, Pineapple Juice*  
フレッシュパイナップル、パッションフルーツシロップ、ココナッツシロップ、パイナップルジュース

Pina Colada is a cocktail originated at the Hilton Hotel.

Even without the alcoholic ingredient, you can still enjoy its taste of passion fruit and coconut combined with pineapple.

Try the elegant sweetness of this frozen cocktail.

ヒルトン発祥のカクテル「ピニャコラーダ」のノンアルコールスタイル。

パイナップルに合わせたパッションフルーツとココナッツが上品な甘みに溶け込んだフロズンカクテル。

### Berry's Farm

ベリーズ ファーム

¥1,600

*Fresh Blueberry, Cranberry, Framboise Syrup, Grapefruit Juice*  
フレッシュブルーベリー、クランベリー、フランボワーズシロップ、グレープフルーツジュース

Plentiful blueberry and cranberry produce vivid colored rock-style juicy cocktail to enjoy the refreshing taste.

フレッシュブルーベリーをたっぷり使用し、クランベリーやラズベリーを合わせた色鮮やかなロックスタイルのカクテル。ジューシーで爽快なテイストをぜひお楽しみ下さい。

# Terrace Bar

## The Favorites

### Enrich Daiquiri

エンリッチ ダイキリ

¥1,500

*Pisco Porton, Original Sour Chocolate Syrup, Fresh Lime Juice, Bitters*  
ピスコ ポルトン、自家製サワーチョコレートシロップ、フレッシュライムジュース、ビターズ

The classic cocktail “Daiquiri” is arranged by “Pisco Porton” Brand Ambassador Miyachi. Combined ruby chocolate syrup with homemade sour chocolate syrup that is prepared with balsamic cream and brown sugar liqueur syrup. To produce a full-bodied, refreshing after-taste, complete it by mixing with plenty of lime juice.

クラシックカクテル「ダイキリ」を「ピスコ・ポルトン」ブランドアンバサダーの宮地がアレンジ。ルビーチョコレートシロップにバルサミコクリームと黒糖リキュールを合わせた自家製のサワーチョコレートシロップとたっぷりのライムジュースを加えたさっぱりとしたテイストながらもコクのある余韻を感じるカクテル。

### Connector

コネクター

¥1,500

*Bacardi Superior, Elderflower, Cucumber Juice, Grapefruit Juice, Yuzu Syrup*  
バカルディスペリオール、エルダーフラワー、キュウリジュース、グレープフルーツジュース、柚子シロップ

This is the masterpiece that Head Bartender Miyachi introduced at 2020 Bacardi Legacy Cocktail Competition in Japan, and was selected as one of the TOP 5 finalists. This Connector is created based on the concept of “Connection”. Bacardi rum connected with elderflower liqueur, cucumber juice and yuzu to give a refreshing aroma and taste. May this cocktail produce strong connections among people from all over the world to lead us to a bright future.

ヘッドバーテンダー宮地が、2020年バカルディレガシー・カクテルコンペティションにおいて国内TOP5ファイナリストに選ばれたカクテル、「つなぐ」をコンセプトにしたコネクター。バカルディラム、エルダーフラワーリキュール、キュウリジュースや柚子を使った爽やかなアロマとテイストをもつ一杯。このカクテルで世界中の人々が出会い、未来へと繋がりますように。

# Terrace Bar

## The Favorites

Kaen

花園

¥1,800

*Pisco Porton, Original Aromatic Shrub, Cocchi Americano Bianco, Fresh Lemon Juice, Egg White Powder*  
ピスコポルトン、自家製アロマティックシュラブ、コッキアメリカーノビアンコ、フレッシュレモンジュース、卵白パウダー

Created by Pisco Porton Brand Ambassador (2024) Miyachi  
Customized with flowery taste of elder flower, chamomile and lavender, this “Kaen” was created to enrich its original muscat-like gorgeousness.  
Mellow aroma of flowers will linger in your mouth.

2024年 ピスコ・ポルトン 日本公式ブランドアンバサダー就任 宮地が手掛けるカクテル  
1本のピスコポルトンに8.6kgのブドウを贅沢に使用した優しいアロマに、エルダーフラワーやカモミール、ラベンダーなど沢山の花の香りを閉じ込めた一杯をお楽しみください。

## Aroma Layered Fashioned

アロマレイヤード ファッションド

¥2,200

*Ron Zacapa Centenario 23, Original Spice Pineapple Cordial, Banana, Original Bitters*  
ロンサカパセンテナリオ23、自家製スパイスパイナップルコーディアル、バナナ、自家製ビターズ

Diageo World Class 2021 Japan Ron Zacapa & Bulleit Bourbon Challenge Winner Cocktail  
Sweet and rich aroma of Ron Zacapa Centenario meets tropical flavors of pineapple and banana. A touch of spicy cinnamon draws lasting and luscious finish of this old-fashioned style cocktail.

ヘッドバーテンダー宮地が2021年ディアジオワールドクラスにおいて、TOP10ファイナリストに選ばれ、部門優勝を果たしたカクテル。  
ロンサカパセンテナリオの甘く芳醇なアロマに、バナナやパイナップルのトロピカル感とシナモンなどのスパイスを合わせた長い余韻に包まれるオールドファッションドスタイルのカクテルをお楽しみください。

表記料金には税金とサービス料が含まれております。

All prices are inclusive of applicable tax and service charge.

# Terrace Bar

## The Favorites

### Smoky Chocolat Highball

スモーキー・ショコラ・ハイボール  
¥1,800

*Bushmills Single Malt 10 Y, Lapsang Souchong Tea, Ruby Chocolate, Cardamon*  
ブッシュミルズシングルモルト10年、ラブサンスーチョンティー、ルビーチョコレート、カルダモン

Bushmills Brand Ambassador (2022) Miyachi had created various cocktails throughout the year.  
Perfect balance of smoky Chinese tea Lapsang Souchong, ruby chocolate and spices to bring a promising sensation.

ヘッドバーテンダー宮地が2022年ブッシュミルズ日本公式ブランドアンバサダーとして1年間様々なカクテルを考案。  
スモーキーな香りが特徴の中国の紅茶の一種であるラブサンスーチョンやルビーチョコレート、さらにスパイスを合わせた新しいハイボールを発信。

### Grand Bonheur

グランボヌール  
¥2,400

*Grand Marnier, Rooibos Tea, Butter Scotch, Brown Butter, Cardamon Bitters*  
グランマルニエ、ルイボスティアー、バタースコッチ、焦がしバター、カルダモンビターズ

Head Bartender Miyachi's winning product at the 2021 CT SPIRITS JAPAN Cocktail Competition. Grand Bonheur is the French word for supreme happiness.  
Grand Marnier with rich orange aroma, mixed with caramel flavored butterscotch and brown butter meets duet of rooibos tea and cacao to deliver the happiness of endless aftertaste to you.

ヘッドバーテンダー宮地が2021年CT SPIRITS JAPANカクテルコンペティションにおいて、優勝を果たしたカクテル。  
フランス語で「最高の幸せ」を表す「グラン・ボヌール」。グランマルニエのリッチなオレンジアロマにバタースコッチのキャラメル香と焦がしバターを漬け込んだ自家製リキュール、ルイボスティアーにカカオを加えてどこまでも続く余韻を引き出した一杯。

# Terrace Bar Signature

## The Signet Manhattan

ザ シグネット マンハッタン

¥2,100

*Wild Turkey 8Y, Aged Rum, Mancino Rosso, Original Bitters, Japanese Whisky Mist*  
ワイルドターキー8年、エイジドラム、マンチーノロッソ、オリジナルビターズ、ジャパニーズウイスキーミスト

The is made with bourbon whisky, aged rum and original bitters with spices and bitter liquor to bring a multi-layered aftertaste.

Enjoy a Manhattan that can only be enjoyed at Terrace Bar, wrapped in the scent of Japanese whisky mist.

バーボンウイスキーに熟成ラム、スパイスと苦味酒を加えたオリジナルビターズで複層的な余韻をもたらした一杯。

国産ウイスキーのミストが香るテラスバーでしか飲めないマンハッタンをお楽しみ下さい。

## The Signet Martini

ザ シグネット マティーニ

¥2,000

*Roku Gin, Beefeater, Dry Vermouth, Muscat Wine, Cocchi Americano Bianco*  
六ジン、ビーフィーター、ドライベルモット、マスカットワイン、コッキアメリカーノビアンコ

Based on Japanese and English gin, dry vermouth, muscat, and Italian aperitifs combine to create a gently sweet aftertaste.

We proudly announce that this is our signature martini.

国産ジンとイギリスのジンをベースに、ドライベルモットとマスカット、イタリアのアペリティブを合わせた優しい甘みが広がる余韻を演出。

テラスバーのシグネチャーマティーニをお楽しみください。

# Terrace Bar

## The Featuring

### by

# Porton Brand Ambassador

Porton and Pina Colada  
Ginger & Bitter

ポルトン とピニャコラーダ ジンジャー&ビター  
¥2,200

*Pisco Porton, Pineapple, Ginger, Coconuts, Shiso & Chocolate Bitters*  
ピスコ ポルトン、パイナップル、ジンジャー、ココナッツ、紫蘇とチョコレートのビターズ

Pisco Porton Brand Ambassador Miyachi has rearranged the classic cocktail "Pina Colada". Combination of ginger, coconut, pineapple and chocolate bitterness with a touch of *Shiso* Japanese herb to add an accent, creates a spicy and tropical cocktail.

クラシックカクテル「ピニャコラーダ」を「ピスコ・ポルトン」ブランドアンバサダーの宮地がアレンジ。生姜やココナッツ、パイナップルを合わせ紫蘇とチョコレートの苦みをアクセントに加えたスパイシーでトロピカル感も合わせもつカクテル。

# Terrace Bar

## Cocktails Inspired by Wine

### As if...Orange Wine Cocktail

まるでオレンジワインなカクテル

¥1,800

*The Singleton Dufftown 12Y, Roku Gin, Champagne Vinegar, Cocchi Americano Bianco  
Rooibos Orange, Honey*

ザ シングルトンダフタウン 12年、六ジン、シャンパンビネガー、コッキアメリカノビアンコ、  
ルイボスオレンジ、ハチミツ

A wine cocktail by Head Bartender Miyachi.

Combining sommelier and mixology, I have created a cocktail that expresses "orange wine", which goes well with a wide range of meals. Enjoy it with your favorite snacks.

ヘッドバーテンダー宮地が考案するワインカクテル。

ソムリエとミクソロジーを融合させ、幅広いジャンルのお食事と相性が高い「オレンジワイン」をカクテルとして表現しました。ぜひ、お好みのおつまみと共に楽しみください。

### Aromatic rosé wine with Campari aroma

#### アロマティックなロゼワイン カンパリのアロマ

¥1,800

*Campari, Hibiscus, Orchid, Cardamon, Bitters*  
カンパリ、ハイビスカス、オーキッド、カルダモン、ビターズ

Campari is an herbal liqueur with a fascinating color.

Its vivid appearance gives a fresh view to rosé wine, in which hibiscus and orchid dancing to the fragrance.

魅惑的な色のハーブリキュール「カンパリ」。その鮮やかな外観をロゼワインとして新しい世界観を演出。ハイビスカスやオーキッド（蘭のお花）が奏でる香り豊かなロゼワイン。

# Terrace Bar

## Discover The Classics

### Kiseki no Espresso Cocktail

キセキのエスプレッソカクテル

¥1,900

*Imo Shochu, Mr. Black, Espresso, Bitter Liqueur, Talisker 10Y*  
芋焼酎、ミスターブラック、エスプレッソ、ビターリキュール、タリスカー10年

A new take on the espresso martini.  
Bitter liqueur is combined with sweet sherry and spices to create a deep lingering taste with the bitterness of espresso.  
Served in a special hinoki cypress *Masu* glass to bring the soothing aroma.

「エスプレッソマティーニ」を新しいスタイルで。  
ビターリキュールに甘口のシェリーやスパイスを合わせ、エスプレッソの苦味に奥深い余韻を演出。  
檜が香る特別な枺のグラスでお楽しみください。

### Red Cloud Mary

レッドクラウドメアリー

¥1,900

*Vodka, Original Spice Mix, Tomato, Egg White Powder, Mustard Powder*  
ウォッカ、オリジナルスパイスミックス、トマト、卵白パウダー、マスタードパウダー

A short version of the Bloody Mary. Tomato juice is blended with original spices and egg white powder to create a cloud-like texture.

「ブラッディメアリー」をショートスタイルで。  
トマトジュースにオリジナルのスパイスをブレンドし卵白パウダーを加えて雲のような食感を出した一杯。

# The Classics Of The Bar

## Long Cocktails

Whisky Sour Whisky, Lemon, Sugar, Bitters, Egg White Powder	ウィスキーサワー	¥1,700
Old Fashioned Woodford Reserve, Bitters, Sugar, Cherry	オールドファッションド	¥1,700
Negroni Gin, Campari, Mancino Rosso, Bitters	ネグローニ	¥1,700
Mojito Rum, Mint, Lime, Brown Sugar, Soda	モヒート	¥1,800
Campari Spritz Campari, Sparkling Wine, Soda, Orange	カンパリスプリッツ	¥1,500
Moscow Mule Vodka, 2 types of Ginger Ale, Bitters	モスコミュール	¥1,600

## Short Cocktails

Dry Martini Gin, Dry Vermouth, Lemon Peel, Olive	ドライマティーニ	¥1,600
Gimlet Gin, Fresh Lime, Sugar	ギムレット	¥1,600
Margarita Tequila, Cointreau, Fresh Lime, Salt	マルガリータ	¥1,600
Manhattan Bourbon Whisky, Mancino Rosso, Bitters	マンハッタン	¥1,700
Pisco Sour Pisco Porton, Fresh Lemon, Sugar, Bitters	ピスコサワー	¥1,800
Espresso Martini Vodka, Mr. Black, Espresso, Sugar	エスプレッソマティーニ	¥1,600

## Gin

Roku	六	¥1,800
Tanqueray	タンカレー	¥1,400
Tanqueray No.10	タンカレー No.10	¥1,700
Bombay Sapphire	ボンベイサファイヤ	¥1,400
Beefeater	ビーフィーター	¥1,300

## Vodka

Absolut	アブソリュート	¥1,400
Grey Goose	グレイグース	¥1,500
Smirnoff	スミノフ	¥1,100

## Tequila

Don Julio Reposado	ドン フリオ レポサド	¥1,700
Sauza Silver	サウザ シルバー	¥1,400
Cuervo 1800	クエルボ1800	¥2,300

## Rum

Ron Matusalem 15年	ラム マツサレム 15年	¥1,600
Bacardi Superior	バカルディ スペリオール	¥1,300
Ron Zacapa XO	ロンサカパ XO	¥2,700

## Sake and Shochu

Nanakubo (Potato Shochu)	七窪 (芋焼酎)	¥1,280
Sennen-no Nemuri (Wheat Shochu)	千年の眠り (麦焼酎)	¥1,280
Kastuyama Junmai Daiginjo	勝山 純米大吟醸 伝 (1合)	¥5,350
Umeshu (Plum Liqueur)	仁勇 こだわり梅酒	¥1,100

## Japanese Whiskey

Nikka From The Barrel	ニッカ フロム ザ バレル	¥1,500
The Nikka 12Y	ザ ニッカ 12年	¥1,600
Nikka Miyagikyo Aromatic East	宮城峡 アロマティックイースト	¥5,200
Yoichi Aromatic East	余市 アロマティックイースト	¥5,200
Yocihi 10Y	余市 10年	¥2,200
Suntory Hakushu	サントリー白州	¥2,100
Suntory Yamazaki	サントリー山崎	¥2,200
Suntory Yamazaki 12Y	サントリー山崎 12年	¥4,800
Suntory Yamazaki 18Y	サントリー山崎 18年	¥6,200
Suntory Hibiki 21Y	サントリー響 21年	¥6,800

# Terrace Bar

## Premium Japanese Whisky Flight

*Single Malt Miyagikyo Aromatic East*  
シングルモルト 宮城峡 アロマティックイースト

*Single Malt Yoichi Aromatic East*  
シングルモルト 余市 アロマティックイースト

*Suntory Yamazaki 18Y*  
サントリー山崎 18年

Full Shot (30ml / glass)  
¥13,800

Half Shot (15ml / glass)  
¥6,900

Terrace Bar Whisky Expert Tsuchida carefully selects rare premium Japanese whiskies. Yoichi has a fruity taste like apples, bananas and pears. Additionally, it is stunningly rich. Miyagikyo has ripe apricot and elegant floral notes, Yamazaki 18 years old, an overwhelming sense of maturity for having sat more than 18 years in Spanish oak.

テラスバー ウィスキーエキスパート保有 土田により、希少なプレミアムジャパニーズウィスキーを厳選。りんごやバナナ、洋梨のようなフルーティーさとピートのコクをもつ余市、熟したアプリコットやエレガントな華やかさをもつ宮城峡。そして18年以上の原酒をスパニッシュオークで寝かせた圧倒的な熟成感をもつ山崎18年をお楽しみください。

## Single Malt Scotch

Bowmore 12Y	ボウモア 12年	¥1,600
Ardbeg 10Y	アードベッグ10年	¥1,900
Caolila 12Y	カリラ 12年	¥1,900
Glenfiddich 12Y	グレンフィディック 12年	¥1,600
The Macallan 18Y	ザ マッカラン 18年	¥4,500
The Glenlivet 12	ザ グレンリヴェット 12年	¥1,600
Glenmorrangie Original	グレンモーレンジ オリジナル	¥1,700
Oban 14Y	オーバン 14年	¥1,700
Highland Park 18Y	ハイランドパーク 18年	¥3,000
Talisker 10Y	タリスキー 10年	¥1,600
The Singleton Dufftown 12Y	ザ シングルトン ダフタウン 12年	¥1,500

## Blended Malt Scotch

Chivas Regal 12Y	シーバスリーガル 12年	¥1,500
Ballantine's 17Y	バランタイン 17年	¥2,400
Johnnie Walker Black Label	ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年	¥1,500
Johnnie Walker Blue Label	ジョニーウォーカー ブルーラベル	¥3,500
Old Parr 12Y	オールドパー 12年	¥1,600
Royal Salute 21Y	ロイヤルサルーツ 21年	¥2,700

## Canadian & Irish Whisky

Canadian Club 12Y	カナディアンクラブ 12年	¥1,400
Bushmills Single Malt 10Y	ブッシュミルズ シングルモルト 10年	¥1,500
Bushmills Single Malt 12Y	ブッシュミルズ シングルモルト 12年	¥1,700
Jameson	ジェイムソン	¥1,400

## American Whisky

Jack Daniel's Black Label	ジャックダニエルブラック	¥1,500
Jack Daniel's Single Barrel	ジャックダニエルシングルバレル	¥1,900
Maker's Mark Red Top	メーカーズ マーク レッド トップ	¥1,400
Wild Turkey 8Y	ワイルドターキー 8年	¥1,500
Basil Hayden's	ベイゼルヘイデン	¥1,600
Knob Creek	ノブクリーク	¥1,500
Bulleit Bourbon	ブレットバーボン	¥1,500
I.W. Harper 12Y	I. W. ハーパー 12年	¥1,900
Woodford Reserve	ウッドフォードリザーブ	¥1,900
Blanton's	ブラントン	¥2,100

## Brandy

Courvoisier V.S.O.P	クルボアジェ V.S.O.P.	¥2,100
Hennessy V.S.O.P	ヘネシー V.S.O.P.	¥2,200
Hennessy X.O	ヘネシー X.O.	¥3,000
Remy Martin V.S.O.P	レミーマルタン 1738.	¥2,100
Martell Cordon Bleu	マーテル コルドンブルー	¥3,000
Chabot Napoleon	シャポー ナポレオン	¥1,500

## Liqueur, Sherry, Port, Grappa

Benedictine DOM	ベネディクティン DOM	¥1,100
Drambuie	ドランブイ	¥1,100
Baileys Irish Cream	ベイリーズ アイリッシュクリーム	¥1,100
Disaronno Amaretto	ディサローノ アマレット	¥1,200
Grand Marnier	グランマルニエ	¥1,200
Southern Comfort	サザンカンフォート	¥1,200
Tio Pepe Dry	ティオ ペペ	¥1,100
Fonseca Tawny Port 10Y	フォンセカ トゥーニー 10年	¥1,400
Grappa di Sassicaia	グラッパ ディ サッシカイヤ	¥2,600
Grand Marnier Cuvee Special 1827-1977	グランマルニエ キュヴェ スペシャル	¥5,800

## Sparkling Wine

		グラス/Glass	ボトル/Bottle
Chandon Brut, Australia	シャンドン ブリュット	¥1,800	¥9,000

## White Wine

Piesporter Riesling Spätlese Mosel, Germany	ピースポーター リースリング、シュ ペートレーゼ モーゼル、ドイツ	¥1,700	¥8,500
Gruner Veltliner Beethoven No.9 Gruner Veltliner, Vienna, Austria	グリューナー ヴェルトリーナー ベートーヴェン第九ラベル グリューナー ヴェルトリーナー、 ウィーン、オーストリア	¥1,800	¥9,000
TK Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc, North Island, New Zealand	TKソーヴィニヨンブラン ソーヴィニヨンブラン、 ノース・アイランド、ニュージーランド	¥1,800	¥9,000

## Rose Wine

Vina Esmeralda Rosé Garnacha, Catalunya, Spain	ヴィーニャ エスメラルダ ロゼ グルナッシュ、カタルーニャ、スペイン	¥1,500	¥7,500
---	---------------------------------------	--------	--------

## Red Wine

Montes Alpha Pinot Noir Pinot Noir, Aconcagua, Chile	モンテス・アルファ ピノ・ノワール ピノ・ノワール、アコンカグア、チリ	¥1,800	¥9,000
Côtes du Rhône Rouge Syrah, Côtes du Rhône, France	コート・デュ・ローヌ ルージュ シラー、コート・デュ・ローヌ フランス	¥1,800	¥9,000
Gnarly Head Zinfandel Zinfandel, California, USA	ナーリー・ヘッド ジンファンデル ジンファンデル、カリフォルニア、 アメリカ合衆国	¥1,800	¥9,000

ワインリストをご要望のお客様はスタッフにお申し付けくださいませ。  
*Wine list is also available. Please feel free to call us.*

## Draft Beer

Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	¥1,200
Sapporo Shirohonoka	サッポロ白穂乃香	¥1,300
Asahi Super Dry Extra Large	アサヒ スーパードライ エキストララージ	¥2,100

## Bottle Beer

Kirin Lager	キリンラガー	¥1,300
Sapporo Black Label	サッポロ 黒ラベル	¥1,300
Suntory Premium Malts	サントリー プレミアムモルツ	¥1,300
Guinness	ギネス	¥1,300
Budweiser	バドワイザー	¥1,300
Corona	コロナ	¥1,300
Non-Alcohol Beer	ノンアルコールビール	¥900

## Beverages

Coca-Cola	コカ・コーラ	¥800
Coca-Cola ZERO	コカ・コーラ ゼロ	¥800
Ginger Ale	ジンジャーエール	¥800
Orange Juice	オレンジジュース	¥800
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	¥800
Cranberry Juice	クランベリージュース	¥800
Evian (500ml)	エビアン	¥800
Perrier (330ml)	ペリエ	¥1,000
San Pellegrino (1L)	サンペレグリノ	¥1,600